

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST NOS OIGNONS

Fiche structure n°2 : ELIOR



L'établissement :

La société de restauration Elior propose ses services au sein des établissements scolaires, médicaux sociaux, ou d'entreprises. C'est le 4^{ème} acteur mondial de la restauration collective. Vous pouvez consulter leur [site internet](#) !

Ses actions :

Signataire du Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire, Elior Restauration Enseignement et Santé s'engage sur la thématique par le biais de plusieurs actions au niveau national au sein des cuisines centrales, des établissements scolaires (primaires, collèges et lycées) et des établissements de santé.

A l'occasion de la Semaine Européenne du Développement durable, elle met en place un ensemble d'actions de sensibilisation auprès des scolaires notamment afin de les sensibiliser au gaspillage alimentaire. L'objectif est de « marquer les esprits » et de diminuer les quantités de déchets dans l'ensemble des établissements.

Une des actions principales est la « **chasse au gaspil'** » (voir page 3) permettant de faire prendre conscience aux convives scolaires, de la quantité journalière d'aliments gaspillés, et de proposer des solutions afin d'y remédier.

Cette fiche présente les actions nationales de la société. Il est possible qu'au sein de la région Franche-Comté, il y ait de légères différences, mais n'avons pas pu avoir l'information.

Fiche structure n°2 : ELIOR

La sensibilisation des convives et du personnel est un volet important chez Elior. La société dispose de plusieurs outils adaptables au sein des établissements de santé, au sein des cuisines centrales et enfin au sein des établissements scolaires

Au sein des établissements de santé :

Une **campagne de communication** est lancée : « *mieux consommer, c'est moins gaspillé* ». Dans ce kit, il est possible de trouver des **affiches de sensibilisation**, des **dépliants** à installer au sein des restaurants du personnel des centres hospitaliers.

Les cuisines sont bien entendu également sensibilisées au gaspillage alimentaire notamment sur les quantités adaptées aux convives, la gestion des stocks, la place du pain dans la ligne du self et enfin sur la décoration des plats, qui peut être source de gaspillage alimentaire (feuille de salade au niveau des entrées par exemple).



Les convives sont invités à préciser la quantité qu'ils souhaitent dans leurs assiettes, et une fois le repas terminé, à effectuer un tri des déchets précis grâce à des tables de tri (bio-déchets, bouteilles ...). Le tout est par la suite pesé et les résultats sont affichés.



Au sein des cuisines centrales

La société de restauration Elior travaille beaucoup sur les flux de production et les excédents. Grâce à des analyses, les cuisiniers ajustent au plus juste les quantités selon les effectifs afin de limiter les déchets.

Fiche structure n°2 : ELIOR

Au sein des écoles primaires :

• Une communication autour de la thématique est en place, appelée « **la chasse au gaspil'** ».

L'objectif est de sensibiliser les élèves avec notamment des **affiches**, la mise en place du tri des déchets (**table de tri, fûts de pain et d'eau ...**), la sensibilisation par le personnel de cuisine, l'installation d'**ateliers thématiques** sur le cycle du vivant et du compostage ... Mais avant d'installer ces outils, les élèves vont d'abord évaluer la quantité d'aliments qu'ils jettent avec l'aide des encadrants. Ces derniers afficheront les résultats au restaurant scolaire (une autre séance d'évaluation se déroulera une fois la sensibilisation terminée).



Image ELIOR

Au sein des collèges et des lycées :

Des **pesées** sont réalisées au sein des établissements afin de connaître le gisement de déchets jetés lors des repas. Les résultats sont notés sur un tableau afin de favoriser l'idée du « challenge ». Ensuite, des affiches sont installées dans le restaurant afin de sensibiliser les convives à la thématique du gaspillage alimentaire. Une dernière pesée permettra de déterminer si l'action a réussi, avec la comparaison de l'avant et de l'après sensibilisation.

Des **conférences sur le gaspillage alimentaires** sont proposées pour les lycées afin de préciser les conséquences pour les hommes et pour la planète de ce phénomène de société. Le but ici est de faire prendre conscience aux élèves que lutter contre le gaspillage alimentaire est indispensable, et qu'il existe des solutions.

Résultats obtenus :

• Le fait que les élèves trient le pain et l'eau ainsi que le fait de placer le pain en fin de chaîne de service permet de sensibiliser les élèves à ce gaspillage. D'après une étude, le pain gaspillé peut diminuer de 40 à 80 % !

• Les ateliers thématiques sur le cycle du vivant et le compostage permettent aux élèves de comprendre le retour à la terre des aliments et d'apprendre les gestes éco-citoyens. Il est d'ailleurs proposé à ces derniers de créer un lombricomposteur qu'ils auront à entretenir.

Consultez la fiche thématique sur les pesées du gaspillage alimentaire



Fiche structure n°2 : ELIOR

Vous pouvez contacter les acteurs ci-dessous pour obtenir de plus amples renseignements :

ELIOR
Coline DOURNES
Chargée de mission Développement
durable
coline.dournes@elior.com

Auteur : HENRY Anthony
Service Régional de l'Alimentation
Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt de Franche-Comté
Bâtiment ORION : 191 rue de Belfort
25 043 BESANCON
03 84 47 75 70 / sral.draaf-franche-comte@agriculture.gouv.fr

Dernière
actualisation :
25 juillet 2014